

BLUARTE

Gualdo del Re, la passione nel calice, il vitigno nel cuore

Gualdo del Re vini che raccontano storie di famiglia, gesti vocati alla qualità, vini con la massima espressività di un concept al quale la natura ha dato linfa.

di Antonella Iozzo



Suvereto (LI) - A volte i sogni sono l'anticamera delle passioni, a volte determinano le scelte, a volte divengono solide realtà, è il caso della Tenuta Gualdo del Re a Suvereto nella maremma Toscana.

Gualdo del Re incrocia la storia del territorio con quello di Nico e Teresa Rossi e ne racconta l'origine, l'identità, la tradizione. Fondata nel 1953 sul terreno di famiglia, Gualdo del Re, ci regala espressioni enoiche che raccontano la bellezza del paesaggio e il gesto di Nico e Teresa che hanno saputo tramandare il valore e la cultura del vino ai figli Federico e Valentina, che sono parte integrante dell'azienda.

45 ettari 25 dei quali vitati, con una densità di circa 6.500 piante/ettaro. Una spazialità disarmante che c'immerge in una nuova dimensione, dove i colori del cielo si confondono con quelli del mare e dove il paesaggio gode di un microclima perfetto.

I vigneti sono l'anima e il cuore di Gualdo del Re, nella media collina di Suvereto, a circa 100 mt. sul livello del mare, si aprono come un'armonica partitura che rilascia l'essenza del terreno. Materica entità di natura ciottolosa, argillosa e a bassa fertilità, dal quale nascono vini intensi e strutturati.

Un luogo dal fascino Mediterraneo, vini che raccontano storie di famiglia, un terroir che esprime non solo i fattori geografici e climatici ma il gesto di chi li vive e li interpreta.

È una simbiosi che rilascia autenticità e rispetto per la terra e Nico e Teresa riescono a far emergere tutto questo nell'unicità di calici capaci di sapori inconfondibili.

La qualità prima di tutto, a partire dai vigneti ed è qui che la vite viene allevata nelle forme tradizionali, a guyot e cordone speronato, con bassissima carica di gemme per ettaro. Una vocazione, la qualità che entra in sintonia con i ritmi della natura, i suoi cicli. Le lavorazioni nei vigneti e negli oliveti, infatti, sono eseguite manualmente utilizzando prodotti esclusivamente organici.

A ciascun terroir il suo vitigno solo così la sua essenza più pura emerge portando con sé espressività, calore e il richiamo silente del terroir, è questione di carattere, è questione di fedeltà al territorio e ad un imprinting, creare capolavori in purezza. Un percorso iniziato negli anni Ottanta, con la collaborazione dell'enologa Barbara Tamburini.

Nove declinazioni di territorio in nove etichette con rossi dalla personalità ben definita dal Sangiovese al Merlot, dal Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc all'Aleatico. Fino a raggiungere le sfumature dei bianchi con il Pinot Bianco e il Vermentino. Parola chiave per ogni etichetta, uvaggi in purezza per calici che si elevano in un sol gesto quello di Nico e Teresa.



Sorsi come esperienze più che organolettiche, sensoriali quasi vibrazioni scaturite dalla passione che anima Nico e il sentimento della terra. Ecco allora che **“Valentina” IGT Toscana Vermentino**, è un classico senza tempo con fragranze e note floreali, che si incrociano con garbo librandosi tra dolcezza e acidità.

Il giallo brillante di **“Eliseo” Pinot Bianco**, è un preludio alla sapidità che danza nella sintesi olfattiva del territorio.

Territorio che ritorna indossando l'appeal saten e lucente di **“Shiny” IGT Costa Toscana Rosato 100 % Aleatico**. Un vitigno inconsueto per i rosati che qui diventa personalità aggraziata ma decisa, espandendosi al palato con la sua lunga persistenza.

Le emozioni si tingono di rosso con una sinfonia che si apre con **“Senzansia” IGT Costa Toscana Pinot Nero**. È la voce fuori del coro, è la classe di una seduzione che celebra l'eleganza e il coraggio di una scelta dettata dalla passione nel suo peregrinare fra ragione e sentimento. Uno stile lineare, limpido, chiaro, quello di Nico, quasi un ritratto di signora, che sfuma la morbidezza liquida del volto, avvolgendoci con un finale dalla nota sapida.

Note preziose di **“Eliseo” IGT Toscana Rosso** declinate in forza ed eleganza. Quasi un'ouverture a **“Il Gualdo” DOCG Suvereto Sangiovese**. La forza di un sangiovese in purezza per un rosso dalla grande personalità, elegante e profondamente legato al terroir. Rosso dalla progressione gustativa ampia e strutturata grazie a tannini morbidi ed intensi.

Gesti vocati alla qualità, vini nei quali si trova la massima espressività di un concept al quale la natura ha dato linfa. E' **“Cabraia” Cabernet Franc**, e una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon. Morbidezza che scivola in frutta rossa matura calda e avvolgente,

note speziate come mordente e una trama fitta che svela una progressione polposa o forse... voluttuosa.

Gran finale con **“l’Rennero”, DOC Val di Cornia Suvereto 100 % Merlot**. È la fascinazione di un merlot capace di sospingerci in una suite gustativa vellutata, morbido ed equilibrato. Rosso rubino intenso a tratti quasi impenetrabile che ci regala un’espressività data da frutti di bosco maturi e da richiami balsamici e speziati.



Nasce “f” il valore di un capolavoro sta nella sua unicità. Il tempo lo rende icona

Vini che indossano l’eleganza con etichette che rilanciano l’importanza della tradizione, di un vissuto istoriato ed iscritto in un medaglione simbolo di valori rimasti inalterati nel tempo e di un passato dal quale il presente attinge ispirazione e tensione dinamica. La stessa che ha portato Nico Rossi a realizzare insieme alla consulente enologa

Barbara Tamburini “f”, il Super Merlot targato Gualdo del Re. Una selezione esclusiva e dal perfetto equilibrio.

Solo 2 mila bottiglie frutto di una rigorosissima selezione di una vigna di 20 anni, collocata a circa 100 metri di altezza e un altrettanto rigoroso lavoro in cantina con una vinificazione che si svolge separatamente in vasche di acciaio inox, per poi passare in barrique nuove.

Un vino unico celebrato con una bottiglia realizzata dalla vetreria Carlo Moretti di Murano, combinando vetro liquido in diversi colori e strutture in una sola soffiatura, che reinterpreta l’antico fiasco toscano. Un lavoro artigiano, meticoloso, dove la difficoltà maggiore era rappresentata dal vetro, chiamato a sostenere la pressione necessaria all’applicazione del tappo, vetro appositamente prodotto in Portogallo. Al posto dell’etichetta è presente un’incisione direttamente su vetro, sostituisce l’etichetta, suggellando l’unicità di ogni bottiglia la cui custodia è formata da un unico blocco di legno di frassino lavorato anch’esso a mano.

“f” il valore di un capolavoro sta nella sua unicità. Il tempo lo rende icona. L’emozione di viverlo, lo trasforma in rarità, oltre solo la bellezza. Le 2 mila bottiglie di “f” sono prenotabili online scegliendo il proprio numero preferito, che viene inciso a mano in diretta streaming dal caveau che ospita le preziose bottiglie.

Gualdo del Re, vini, gusto e ospitalità

Gualdo del Re, vini, gusto e ospitalità che si distende tra il mare e le morbide colline toscane. Gualdo del Re si lascia vivere immergendosi nel relax con una struttura ricettiva composta di 9 appartamenti eleganti arredati e dotati di tutti i confort. Plus la bellezza circostante del luogo con piscina, laghetto e quella bellezza bucolica che dipinge l'orizzonte dei nostri pensieri.



Natura e sapori che ritroviamo al Ristorante di Gualdo Del Re, in questa nuova stagione sotto la guida dello chef Andrea Nocciolini. Focus la tradizione leggermente rivisitata, la stagionalità e la materia prima a km0. Un menu che esalta i vini Gualdo del Re e viceversa, in una sintesi qualitativa fragranze e sapori che veicolano l'essenza dell'enogastronomia, lo spirito conviviale. Prodotti tipici toscani, pane, pasta e dolci fatti in casa come improvvisi tocchi di tradizione s'intrecciano al calore dell'ambiente.

Una location invasa dalla luminosità grazie alle porte finestre che permettono al sole di ridefinire gli spazi. Tonalità delicate e arredi classici dal country touch amplificano suggestioni antiche e moderne. Gualdo Del Re, feelings con la natura e con il relax, assaporando il piacere della buona tavola.

Gualdo Del Re

Località Notri, 77, 57028 Suvereto LI

Telefono: 0565 829888

<https://www.gualdodelre.it/>

www.progettof.it

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(10/04/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it